

## 第3回アルファ化米粉レシピコンテスト

齋 藤 寛 子

実施期間：平成29年7月～平成29年12月2日

主 催：AFTEC（先端フードテクノロジー研究開発拠点）、山形大学工学部、  
山形大学国際事業化研究センター、米沢栄養大学、株式会社はつらつ、  
米沢信用金庫

担当教員：（米沢栄養大学 担当者）齋藤寛子

協 賛：株式会社セイシン企業、株式会社セゾンファクトリー、  
株式会社ベーカリー中村屋、ほんち株式会社

後 援：山形県、山形県教育委員会、米沢市

### 1. はじめに

#### (1) 第3回アルファ化米粉レシピコンテスト事業の目的

アルファ化米粉とは非加熱で可食でき、水を加えただけでお粥として食べられるものであり、山形大学工学部西岡研究室では、アルファ化米粉の製造方法を研究している。その性質を用いて、小麦粉を用いないで米粉パンを焼くこともでき、アレルギー患者用の食材や非常時の食べ物としても利用価値は高い。そこで、アルファ化米粉の性質を利用したレシピコンテストを開催することにより、多くのレシピを集積し、多方面で利用されることを期待し、コンテストを実施している。

#### (2) 第3回アルファ化米粉レシピコンテスト事業の内容

アルファ化米粉についての説明会及び料理教室を開催し、メールまたは応募用紙の郵送にてレシピの募集を行った。応募レシピのなかから書類審査を行い、通過したレシピについて米沢栄養大学にて調理試食審査を行った。平成27年に第1回目が開催され、今回は3回目となる。

### 2. 概要

＜第3回アルファ化米粉レシピコンテストの開催＞

- ① 開催日 平成29年12月2日  
（事業説明会 10/5、料理教室 8/19、レシピ募集期間 H29年 8/19～10/30）
- ② コンテスト参加対象者 学生・一般（個人及びグループでの参加も可能）
- ③ 使用食材はアルファ化米粉を用いる。小麦粉は使わない。
- ④ 賞金 最優秀賞 10万円、優秀賞 5万円、優良賞 3万円 その他

### 3. 開催報告

アルファ化米粉についての説明会及びコンテストの告知を10月5日に米沢栄養大学にて

行った。8月19日には、実際にアルファ化米粉を使用した料理教室を開催し、参加者は26名であった。その結果、レシピの応募総数は43件であり、書類審査を行い、12月2日に審査通過したレシピ12件について本選、厳正な調理試食審査を行った。

本学からは、3年丹野由梨さん、菅原桃さん、2年石塚明花さん、宮澤伽奈さん、1年片岡明夏里さんの5名が本選に出場した。

## 結果

最優秀賞 野菜たっぷりハンバーグ

優秀賞 おもち〜ず

優良賞 お湯で簡単！！米粉シチュー

山形大学工学部賞 おやつにぴったりプチおはぎ

※国際事業化研究センター賞 チーズサラダガレット

はつらつセイシン企業賞 もちもちしっとり！シフォンケーキ

米沢信用金庫賞 お弁当にぴったり☆お弁当巻きのレシピ

※セゾンファクトリー賞 皮から米粉で作る！もちもち米粉餃子

※ぼんち賞 アルファ化米粉で簡単！！練り切り

※審査員特別賞 雪国チーズデザート

※敢闘賞 米粉でもちもち ニラまんじゅう

敢闘賞 梨だれの 千葉を感じる かきあげ丼

(※印は本学学生のレシピ)

最優秀賞はアルファ化米粉の特性をよく理解し、卵アレルギーをもつ方にも配慮されたレシピであった。本学の学生たちも、このコンテストに参加し、意欲的に取り組むことで、貴重な経験を積むことができた。



写真 左より 最優秀賞 優秀賞 優良賞

<http://cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp/~alpha/result%20contest.html> より転載